

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

K O M E K A R A Vol.38

3

2020 MAR



©2020 K.ITAYA

酒蔵の風景 — 弥生

壽蔵の曙 ことぶきくらのあけぼの

早朝の麹仕事を終えて、余寒に身を縮めながら南の空を望むと
春の訪れを告げる鶺鴒色の空が、遠く白山連峰の稜線を染めていました。

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

一年に一度の季節の風習を大切に。ご家庭の雛祭りや、旬の食材に合わせて楽しみたいお酒です。

雛祭り・春の集いに

#01

3月10日 発売

加賀鶯季節酒の最高峰！
軽快で上品な飲み口

加賀鶯 純米大吟醸 藍
しぼりたて生・原酒 **要冷蔵**
720ml 2,370円(税抜)
1800ml 4,730円(税抜)

契約栽培した酒米の最高峰・山田錦のみを使った純米大吟醸。華やかで上品な吟醸香、軽快な飲み口の逸品です。山菜の天ぷら、さよりや鯛の刺身などと好相性。

「加賀鶯 純米大吟醸 藍 しぼりたて」蔵出しweek

3月10日(火)～15日(日)
17:00～19:00(L.O.)

【参加費】2,200円(税込)
お酒1合とお酒に合わせた限定酒肴付き

【会場】SAKE SHOP 福光屋 丸の内店
◎ご予約不要。開催期間内のお好きなお時間に
ご来店ください。



#03

雛祭りの食卓に
華と美味を添える

金沢美人
純米吟醸 あまくち

化粧箱入

500ml 1,500円(税抜)

金沢で特別栽培された銘柄
コシヒカリ「金沢美人」100%
の極甘口の純米吟醸酒です。
米蜜のような甘味で、食前酒
やソーダ割り、ロックにしても
お楽しみいただけます。愛ら
しいラベルも春の食卓に◎。

#05

食卓に春を招く！
彩り豊かな九谷焼をコーディネートアクセントに

赤地 径展 九谷の春 其の四

3月18日(水)～24日(火)

【会場】東京ミッドタウン店

◎詳細は最終ページに掲載しております。



春の季節限定酒 3種飲み比べセット

寒の時期に仕込んだお酒が仕上がりました。飲み
比べにぴったりのバラエティ豊かな3本です。



毎年好評、
春の
3本セット！

3月10日 発売

2/25発売 2/11発売 3/10発売

5,830円(税抜) **要冷蔵** **送料・クール代無料**

セット
内容
・福正宗 酒蔵時記 春吟醸 うすにごり酒 500ml
・加賀鶯 純米吟醸 あらばしり 生・原酒 720ml
・加賀鶯 純米大吟醸 藍 しぼりたて 生・原酒 720ml

限定販売 ▶ 金沢店、福光屋 ひがし、通販



2月25日 発売

#02

桃の節句の乾杯酒、
今様の白酒にも

福正宗 酒蔵時記

春吟醸 うすにごり酒 **要冷蔵**

500ml 1,700円(税抜)

春の霞を連想させる、うすにごり酒に
仕上げた純米大吟醸の生酒です。や
わらかく膨らむ吟醸香、絹のようなな
めらかな口当たりと味わいが特長。
画家・牧野伊三夫さんが描き下ろし
た、爛漫の桜をラベルにしました。



#04

お茶の時間に。
甘酒生まれのぼうろ

酒蔵の糘ぼうろ
100g 600円(税抜)

酒蔵仕込みのシルキー糘甘酒を使った、口
溶けのよいぼうろ。小麦・乳・卵不使用でお
子さまを交えたお茶の時間の小菓子に。

◎パッケージは変更する場合があります。



季節酒と醗酵飲料で美味しく

春を楽しむ モノとコト

雛祭り、お花見、新生活にオススメしたい、15アイテム大集合！
日本の春ならではの楽しさ・美味しさをご堪能ください。

#11

ホワイトデーや気軽なプレゼントに

福光屋の甘酒 ピーカンナッツチョコレート

70g 750円(税抜)



香ばしくローストした
ピーカンナッツに、純米
酒粕を加えた甘酒風味
のホワイトチョコレート
をかめました。ほのかに
香る酒粕と濃厚なチョコ
レート、ナッツの食感の
マッチングが楽しめます。



#12

日本酒を含ませた
風味豊かなカステラ

酒かすていら

1個 210円(税抜)

5個セット 1,300円(税抜) **化粧箱入**



純米酒をブレンドした香り豊
かなシロップに、丁寧に焼き上
げたカステラ生地を浸しました。
しっとりした食感の大人の
カステラです。酒蔵ならではの
手土産として重宝します。

◎アルコール分を含みます。
◎パッケージは変更する場合があります。

コーヒーとの
相性も抜群です！

#06

酒蔵の醗酵技術から生まれた
醗酵滋養飲料の決定版!!

酒蔵仕込み 純米 糘甘酒

150g(パウチ) 230円(税抜)
850g(PETボトル) 800円(税抜)



2003年の発売以来多く
のお客さまに愛飲されてきた
醗酵滋養飲料。契約栽培
米と酒蔵の仕込み水だけ
でつくった豊かな味わい、
甘味が特長。ブドウ糖、ア
ミノ酸、ビタミンやミネラ
ルも豊富に含有。砂糖・食
塩・香料・保存料も一切使
用していません。果物や牛
乳、豆乳との相性もよく、
アレンジも自由自在。忙し
い日の朝食代わりにも！

新生活・新習慣

“1日1醗酵食”の新習慣を始めませんか？ 忙しくても続けやすく
アレンジしやすい糘甘酒やライスミルクは、醗酵生活のマストアイテムです。

#07

甘さひかえめ、
スムース&ライトな飲み口



酒蔵仕込み 純米 シルキー糘甘酒

200ml 200円(税抜) 1000ml 650円(税抜)

糘甘酒の特性でもあった米麹の粒感を軽減し、絹
のようななめらかな食感を実現しました。糘甘酒と
比べてカロリー-20%減。便利でエコな紙バックタイ
プで、200mlはストロー付き。おやつ代わりに、ス
ープやシチューなどのお料理にも活用できます。

#09

アレルギーフリー*の
醗酵滋養飲料

プレミアム ライスミルク

200ml 200円(税抜) 1000ml 500円(税抜)

石川県産の契約栽培米と酒蔵の仕込み水のみで醗
酵させたノンアレルギー*の滋養飲料。天然のアミノ酸
を豊富に含み、コレステロール・乳糖ゼロ。食塩・砂
糖・香料・保存料無添加。乳アレルギーケアの必要な
方、健康志向の方にも喜ばれています。

*食品表示法で表示が義務付けられた7品目アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生(ピーナッツ))と、表示が推奨されている21品目アレルギー(アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)の合計28品目アレルギーを使用していないことを意味します。

お花見・お出かけに

春を満喫しに
出かけたくなる季節。
お花見や行楽などの
気分を盛り上げる
とっておきをご紹介します。



#14

福光屋の人気ソフトを
季節限定いちごソースで

酒かすみるくソフト 赤酔いちごソース
玉川店 400円(税抜) / 丸の内店 420円(税抜)

酒粕のほのかな香りと濃厚な味わいのソフトに、自家
製“赤酔いちごソース”をプラス。甘酸っぱいソースがア
クセントになります。お買い物、散策の帰り道にお立ち
寄りください！

◎玉川店の赤酔いちごソースは、3月12日までのご提供となります。



#08

本物の味醂で
料理の格を上げる

純米本味醂 福みりん

720ml 880円(税抜)
1800ml 1,760円(税抜)

石川県産のもち米と契約栽培米・フ
クノハナ、福光屋の本格米焼酎で仕
込んだ本味醂です。お米の豊かな旨
味、甘味を引き出し、お料理に深み
を添えます。信賴できる調味料は、料
理の腕前を上げます。

#10

朝食、おやつ、酒肴に。
酒蔵のグラノーラ

酒蔵のこぼれ梅グラノーラ/
酒蔵の酒かすグラノーラ

200g 980円(税抜) (こぼれ梅グラノーラ)
160g 980円(税抜) (酒かすグラノーラ)

福光屋で仕込んだ本味醂の搾り粕を香ばしく焼き
上げ、ナッツやドライフルーツとミックスしたグラ
ノーラ(左)。酒粕を香ばしく焼き上げ、シナモンな
どのスパイスーな風味が楽しめる酒かすグラノー
ラ(右)。素材にこだわった贅沢なグラノーラです。

◎パッケージは変更する場合があります。



#13

花より日本酒! 派に。
ハンディな「加賀鶯」缶

加賀鶯 極寒純米 辛口 アルミ缶

180ml 360円(税抜)

加賀鶯シリーズの中で、最も人気の高い
“極寒純米”が缶タイプで楽しめます。キレの
よさ、純米酒らしい力強さを楽しめる1合サイ
ズ。お花見弁当と本格的な日本酒を楽し
みたい方にもおすすめです。

#15

歌舞伎ラベルの加賀鶯で
お花見気分UP!

加賀鶯 歌舞伎
純米 水温爽快 生 **要冷蔵**

300ml 500円(税抜)

加賀鶯らしいキレのよさと清涼感を楽しめる純米酒。さ
っぱりと軽い飲み口、低めのアルコール度数で、屋外の家
にもぴったりです。加賀藩江戸屋敷の大名火消し・加賀
鶯の親分「梅吉」が大胆に見得を切るラベルで。



福光屋の日本酒 & 醗酵食 講座

福光屋のスタッフが講師となり、毎月旬のテーマを設定して開催する大人気の講座。
ご要望に応じて、丸の内店と松屋銀座の2店舗で実施することになりました。
蔵元だからこそお伝えできる充実の内容。貴重な試飲・試食もお楽しみいただけます。

日本酒講座

今月のテーマ：純米大吟醸を味わう

講師：福光屋・今井由莉(丸の内店)、東結花(松屋銀座)

代表銘柄の定番酒、季節限定酒から純米大吟醸を厳選しました。
造りや味わいの解説とともに、飲み比べをお楽しみいただけます。

丸の内店	松屋銀座
3月23日(月)、24日(火) 18:30～(約1時間)	3月17日(火) 18:30～(約1時間)
会費 3,000円(税込) 酒肴付き 定員 10名様(要予約) 会場 丸の内店カウンター	会費 2,500円(税込) 酒肴付き 定員 7名様(要予約) 会場 福光屋 松屋銀座 BARコーナー



人気の「加賀 藍」
純米大吟醸を
通年酒と季節酒で
飲み比べ!

醗酵食講座

今月のテーマ：粕編～酒粕酵母のお菓子～

講師：福光屋・迫田麻由美(醗酵食コーディネーター)

今季の新酒からできた新鮮な酒粕を使い、
酒粕酵母を作るワークショップと、簡単なレシピをご紹介します。

丸の内店	松屋銀座
3月17日(火) ①14:30～ ②18:30～ (約1時間)	3月18日(水) ①14:30～ ②18:30～ (約1時間)
会費 3,500円(税込) 醗酵食品のお土産付き 定員 10名様(要予約) 会場 丸の内店カウンター	会費 3,500円(税込) 醗酵食品のお土産付き 定員 7名様(要予約) 会場 福光屋 松屋銀座 BARコーナー



ご予約はお電話・メール・店頭で承ります。
<SAKE SHOP 福光屋 丸の内店> TEL 03-5288-5015 marunouchi@fukumitsuya.co.jp
<福光屋 松屋銀座> TEL 03-6228-6113 ginza@fukumitsuya.co.jp

◎匂いの強い整髪料や香水のご使用はご遠慮ください

直営各店

毎月25日は醗酵美DAY

福光屋の基礎化粧品や醗酵美容食品を、お手にとって体験いただける特別な1日。
日本酒の科学から生まれた、お米と醗酵のチカラをあなたのお肌で感じてください。

<対象商品> ・アミノリセ ・アミノリセ プラス ・コメラボ

※福光屋がイントカードをお持ちの方に限ります(当日発行可能) ※福光屋ひがしでは開催していません。
※オンラインショップは対象外。

化粧品
10%
OFF

オンラインショップ

加賀 純米大吟醸 藍 しぼりたて 生・原酒 新酒&1年熟成 飲み比べセット



3月10日に発売する「加賀 純米大吟醸 藍 しぼりたて 生・原酒」(2019醸造年度)と蔵内で1年間じっくり熟成させた同じお酒(2018醸造年度)を2本セットにした蔵元ならではの人気企画。数量限定で発売します!

720ml×2本 4,740円(税抜) **要冷蔵**

2018醸造年度 加賀 純米大吟醸 藍 しぼりたて 生・原酒 1本
2019醸造年度 加賀 純米大吟醸 藍 しぼりたて 生・原酒 1本

1800ml×2本 9,460円(税抜) **要冷蔵**

2018醸造年度 加賀 純米大吟醸 藍 しぼりたて 生・原酒 1本
2019醸造年度 加賀 純米大吟醸 藍 しぼりたて 生・原酒 1本



送料・クール代 無料

3月12日(木)より発送開始

NEWS

アミノリセシリーズに「UVケアミルク」が登場

ウォーターインオイル処方を採用した、軽い付け心地でのびのよいUVミルクが新登場。天然由来成分100%、紫外線吸収剤不使用、ノンシリコンのウォータープルーフタイプ。SPF30 PA+++を実現しました。

アミノリセ UVケアミルク 30g 3,000円(税抜)

※オンラインショップの特典はお1人様1回限りとさせていただきます。

3月26日
オンライン・直営店
先行発売

オンラインショップで
ご購入の方には、
特典をご用意!



人気銘柄「加賀」から 発泡性日本酒「加賀 スパークリング」が新登場

山田錦のみで仕込んだ、加賀の純米大吟醸酒に炭酸ガスを封じ込めた「加賀」初のスパークリング。上品な香り、シュワッと弾ける爽快な口当たり、キレのあるフレッシュな味わいが特長です。加賀のロゴマーク「雲に雷」を大胆に配した斬新なラベルでお届けします。

加賀 スパークリング 720ml 2,300円(税抜)



玉川店

たかはしよしこ×福光屋 酒には塩があればいい4

3月13日(金)～31日(火)

今年で4回目の開催!! 洋の東西「塩」は酒の最高のパートナー。料理家 たかはしよしこさん考案の、日本酒の甘味や旨味を引き立てる「つまみ塩」や「エジプト塩」、「アルル塩」など魔法の調味料をはじめ、企画展限定のカップ酒はもちろん、今年もたかはしよしこさんがセレクトした器やスイーツ、パンなどがずらりと勢ぞろい! 会期中、イトインコーナーでは福光屋の大人気メニュー・酒かすみらくソフトとのコラボスイーツに新しいトッピングも加わります!



東京ミッドタウン店

赤地 径展 九谷の春 其の四

3月18日(水)～24日(火)

伝統的な九谷五彩を用い、大らかで愛らしい色絵作品を数多く制作する赤地径さん。徳利、片口、盃などの酒器や日常の器など、暮らしを彩る作品が多数並びます。春満開の九谷の魅力をお楽しみください。



松屋銀座

BAR MENU / 甘酒しるこ 900円(税抜)

糀甘酒のやさしい甘さがあずきの風味を引き立てます。白玉のもちもち感が嬉しい、体が温まる一杯。春のお出かけ、お花見のお帰りにぜひご賞味ください。



ほっこり温まる、
酒蔵の甘味です

東山ロベール デュマ × 福光屋

有機純米酒とハーブ&スパイスを楽しむ金沢フレンチ

3月13日(金) 19:00～

金沢を代表するフランス料理の名店「東山 ロベール デュマ」と福光屋の9回目となるイベント。今回は、有機栽培米を100%使用したオーガニックの日本酒などを揃え、ハーブやスパイスがやさしく香る特別料理とのペアリングをお楽しみいただけます。一日限りのスペシャルディナーをご堪能ください。

会場 東山 ロベール デュマ 金沢市東山1丁目13-9

会費 13,000円(税・飲み物代・サービス料込) 定員 14名様(要予約)

ご予約・お問い合わせ: TEL 076-231-2191 福光屋 営業企画部(担当:松前)



直営店

SAKE SHOP 福光屋 金沢店 石川県金沢市石引2-8-3
TEL 076-223-1117 OPEN 10:00～18:00

福光屋 ひがし 石川県金沢市東山1-14-9
TEL 076-251-5205 OPEN 10:00～18:00

SAKE SHOP 福光屋 玉川店 東京都世田谷区玉川3-17-1 玉川高島屋S・C 南館 地下1階
TEL 03-5717-3305 OPEN 10:00～21:00

SAKE SHOP 福光屋 東京ミッドタウン店 東京都港区赤坂9-7-4 D-B123 東京ミッドタウン ガレリア地下1階
TEL 03-6804-5341 OPEN 11:00～21:00

福光屋 松屋銀座 東京都中央区銀座3-6-1 松屋銀座7階
TEL 03-6228-6113 OPEN 10:00～20:00

SAKE SHOP 福光屋 丸の内店 東京都千代田区丸の内3-1-1 国際ビル1階
TEL 03-5288-5015 OPEN 11:00～20:00(土日祝 19:00閉店)

オンラインショップ

インターネット www.fukumitsuya.com

TEL(通話料無料) 0120-293-285 (酒・食品専門ダイヤル)

0120-003-076 (化粧品専門ダイヤル)

平日9:00～17:00(土日祝を除く)
携帯電話、PHSからもご利用いただけます。

FAX(通話料無料) 0120-533-076 24時間受付

◎直営店とオンラインショップのポイントは別になります



こちらから
オンラインショップに
アクセスできます。

〈今月の表紙〉

麴の手入れを終えて、ふと立ち寄った醸造蔵・壽蔵の屋上からの夜明け。白山連峰は雪に覆われ、壮麗な姿を誇っています。福光屋の酒造りの命ともいえる仕込み水は、この白山麓に降り注いだ雪が百年もの歳月をかけて酒蔵に辿り着いた「百年水」。蔵人は、この雪が百年後の酒を造ることに思いを馳せながら、晩春まで続く今期の酒造りに専心することを誓うのです。

公式ウェブマガジン

www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS

